

## VELOUTE INDIEN



### Ingrédients :

- 3 tomates pelées et épépinées
- 15 g de concentré de tomate
- 2 c à c de sucre roux
- 1 c à c de graines de moutarde
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de pâte de gingembre
- 1 c à c de coriandre en poudre
- 10 g d'huile d'olive
- 230 g de lentilles corail
- 1000 g d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes

### Préparation :

- mettre dans le bol, la pâte d'ail et gingembre, les tomates, le concentré de tomate, le sucre roux, la moutarde et le coriandre et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter l'huile d'olive et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- puis ajouter les lentilles rincées, l'eau et les cubes de bouillon de légumes et cuire 20 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, mixer 30 secondes à vitesse 10